

UNA PRODUZIONE CHE SEGUE LE TECNOLOGIE CHE PROVENGONO DALLA TRADIZIONE CONTADINA

Beppino Ocelli: il filosofo che ha saputo valorizzare i saperi caseari

Cristiano Brandone

Nell'ambito della produzione casearia d'eccellenza, il nome di Beppino Ocelli rappresenta ormai da una trentina d'anni un punto di riferimento assoluto sia in Italia sia all'estero. Particolare importante: nel mondo dei grandi numeri della produzione alimentare standardizzata e meccanizzata, l'azienda Beppino Ocelli rappresenta una singo-

1. La storia del gusto raccontata dalle parole del protagonista

lare eccezione: esporta in tutto il mondo ma produce ancora secondo tecnologie che provengono dalla tradizione contadina, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie. Grazie all'impegno e alla passione profusi nel settore, Beppino Ocelli (classe 1948) ha avuto le occasioni più felici e istruttive per seguire da vicino, senz'altro da una posizione di privilegio, un'evoluzione del gusto che è tuttora in pieno sviluppo. In alcuni casi ha addirittura saputo anticipare i tempi, prima con il burro, ottenuto rigorosamente da panne pregiate, e successivamente con i formaggi: dalla famosa Tuma dlla Paja fino al rarissimo Escarun, considerato unanimemente un'autentica e inimitabile prelibatezza. È, la sua, una personalissima storia del gusto,

ricca di intuizioni, progetti e soddisfazioni. Sentiamola dal protagonista.

Signor Ocelli, quando inizia la sua avventura nel mondo caseario?

Tutto partì nel 1975, dopo aver lavorato nell'elettronica. Mi venne l'idea di produrre a Farigliano, una delle "porte di Langa", mio paese d'origine, un burro di alta qualità, ottenuto con metodi artigianali, con panne selezionatissime e con in più, novità allora assoluta, i fermenti lattici. Gli inizi non sono stati certo facili: il mercato non percepisce il prodotto ritenendolo troppo caro. Convinto della bontà del prodotto e soprattutto della validità della mia idea di produrre burro artigianale, senza imbarcarmi in processi industriali, decido di imprimere sul panetto, in rilievo, con stampi in legno, l'immagine della mucca, usanza che proviene dal mondo contadino; quindi lavoro sulla confezione, riportando su di essa tutte le informazioni relative alle modalità produttive, la data di scadenza e il prezzo di vendita al consumatore finale. Tutte operazioni all'epoca non usuali e non certo obbligatorie per legge. Ma la vera molla che ha sbloccato la situazione è stata la que-

stione prezzo, imposto non solo all'acquirente consumatore, ma anche al negoziante e al grossista. In questo modo si ebbe una ripartizione equa degli utili che spinse i rivenditori a promuovere un burro così speciale, così diverso da quelli in commercio.

Il burro Ocelli, conosciuto in tutto il mondo, e che ha ricevuto larghi consensi da riviste angloamericane come *The Guardian* e *Wine Spectator*, ha mantenuto negli anni le stesse tecniche di produzione come agli inizi?

Senza dubbio ha rispettato la mia filosofia di base: le panne, freschissime e selezionate di centrifuga, provengono da latte controllato scrupolosamente, perché per disporre della panna di maggior pregio è indispensabile partire da latte di primissima scelta. Poi l'immagine in rilievo sul panetto e, soprattutto, il confezionamento a mano, per non alterare minimamente la qualità del prodotto. Invece di disporre di macchine confezionatrici, impieghiamo esclusivamente personale femminile.

Ecco la seconda fase del suo percorso, le greggi, gli alpeggi...

È vero. Come Azienda Agricola Beppino Ocelli ho acquistato e posso disporre di greggi di pecore e capre in Langa e sulle Alpi Marittime per avere in azienda un latte di indiscutibile affidabilità. Inoltre, centinaia di vacche di razza piemontese, brunoalpina e pezzata rossa pascolano sugli alpeggi dei malgari associati alla cooperativa Casera di Frabosa Soprana, nel Monregalese, dove dal latte di queste vacche nasce il vero (e dimenticato) Raschera di Alpeggio (14.000 forme annue) utilizzando la stessa tecnologia di un tempo. Dal latte delle 700 capre di razza pregiata Saanen si ricava un latte eccellente con il quale si producono la Crava, la Losa, il Verde di Frabosa, l'unico erborinato



Beppino Ocelli,
fondatore dell'omonima
azienda agricola

caprino d'Italia, ma anche i pregiati Testun. Le pecore, qualche centinaio di razza autoctona, producono un latte molto particolare che, sia a Farigliano sia a Frabosa, viene trasformato in formaggi rari e ricercati: la Tuma dla Paja, il Testun di pecora in purezza, il Blu di Frabosa, un formaggio cremoso, marezato di muffe nobili, che sta conquistando il palato dei gourmet. Prossimo obiettivo: l'allevamento di una mandria di vacche per l'alpeggio estivo che permetta all'azienda di controllare direttamente latte e panna e produrre il vero burro crudo d'alpeggio, rarissimo in Italia.

Dall'elettronica all'arte casearia è un bel salto. Chi sono stati i suoi maestri?

Prima di tutto le "nonne", donne anziane del territorio che in passato si occupavano in famiglia della caseificazione del latte e che mi hanno aiutato a recuperare le antiche ricette e la memoria contadina. Ho imparato anche dai margari e, per quanto riguarda la stagionatura dei formaggi, ho trovato un vero maestro in Andrea Borgna, ora nostro mastro-stagionatore nel Borgo di Valcasotto. Qui abbiamo costruito un vero e proprio "Borgo dei Formaggi", sono stati recuperati e restaurati alcuni edifici, ora in gran parte destinati alla stagionatura e all'affinatura dei formaggi provenienti dalla Langa e dagli alpeggi. Nelle cantine la circolazione naturale di correnti d'aria più o meno umide disegna nel tempo la fisionomia dei formaggi, modellandone la personalità. Gli addetti rivoltano periodicamente le forme e le studiano con estrema pignoleria fino al giorno in cui sono pronte per la vendita.

Ma Valcasotto non è solo formaggio...

Sta diventando, infatti, un borgo didattico, un laboratorio del gusto dove si incontrano sulla tavola tutti i nostri pro-

Azienda Agricola Beppino Ocelli in breve

| | |
|-------------------------|---|
| 15 mio di euro | il fatturato (stima) |
| 65 | gli addetti |
| 50% | la presenza nel canale dettaglio specializzato |
| 50% | la presenza in Gda |
| 25% | il peso dell'export |
| Mercati esteri: | Germania, Olanda, Regno Unito, Svizzera, Russia, Stati Uniti, Austria, Svezia, Francia, Australia, Spagna, Belgio, Giappone, Canada, Repubblica Ceca, Cina, Polonia |
| Marchi: | Beppino Ocelli |

dotti, non soltanto formaggi e burro, ma anche salumi, pane, ortaggi, miele e confetture provenienti dalla nostra azienda agricola. Qui è stato ripristinato un mulino dell'800 a tre macine per la molinatura tradizionale di grano saraceno, mais e castagne secche. Ho in progetto altre iniziative tese a valorizzare sempre di più la sinergia tra l'impresa agroalimentare e questo particolare territorio. Le cucine saranno adibite, dunque, a laboratori di ricerca per gli studenti degli istituti alberghieri e dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. La valorizzazione delle verdure da orto, delle erbe da prato commestibili e degli aromi andrà di pari passo con la creazione di menu autoctoni che daranno un carattere originale e unico alle cucine dei ristoranti. A questo proposito sono già nate strutture ricettive - formaggeria, ristoranti, foresteria - che danno la possibilità allo studente, al ricercatore, al giornalista o al semplice turista di essere ospiti e di vivere il borgo seguendo le sue diverse attività a contatto diretto con stagionatori e chef, ma anche con gli agricoltori e i margari della valle.

Per Beppino Ocelli, oltre alla tradizione c'è anche posto per la ricerca?

Naturalmente. Di pari passo con il normale andamento azien-

dale, seguo personalmente e con notevole interesse importanti progetti legati profondamente alla cultura del mondo caseario. Con un gruppo di ricercatori, collegati con l'Università di Torino, è per esempio in atto una minuziosa ricerca che riguarda le specie botaniche presenti sui pascoli di montagna e la relativa influenza sulle peculiarità del latte. Il censimento ragionato di erbe e fiori può consentire una classificazione dei prati anche in rapporto ai mesi e alle stagioni. Altre indagini, condotte da un'équipe di veterinari e alimentaristi, si occupano delle relazioni tra l'ideale nutrizione dei capi di bestiame, le caratteristiche del latte e quindi dei formaggi prodotti.

Come e in che modo riesce a conciliare tradizione e innovazione?

La base di tutte le mie ricerche sui formaggi di Langa e di alpeggio è sempre stata rappresentata dalla tradizione e dai saperi millenari trasmessi per secoli da padre in figlio. Tutto ciò, però, non significa mitizzare il modo tradizionale di lavorare in cascina. Un tempo l'igiene dei locali, delle stalle, degli animali e del latte stesso lasciava molto a desiderare e io dico sempre che le carenze di igiene come i profumi non sempre piacevoli delle vecchie stalle non sono sinonimo di genuinità e bontà

del prodotto. Noi siamo riusciti a conservare e a valorizzare da un lato le tecniche di lavorazione tradizionali e le antiche ricette, dall'altro a produrre, sia in Langa sia in montagna, su un livello d'igiene controllato e garantito quotidianamente lungo tutta la filiera.

I suoi prodotti risentono della concorrenza di quelli industriali?

I nostri prodotti sono legati ai pascoli, agli animali e alle stagioni. Sono prodotti che nella loro unicità sono irripetibili perché si portano dietro i gusti decisi e i profumi ricchi e complessi del territorio. In questo senso sono difficilmente paragonabili alla produzione standardizzata e quindi risentono poco della concorrenza industriale a tutti i livelli di commercializzazione.

Signor Ocelli, se dovesse, in conclusione, riassumere il senso del suo innovativo cammino di uomo e di imprenditore, cosa direbbe?

La mia è stata (e lo è ancora) una continua ricerca nella tradizione, cercando le parole e le persone che potessero restituire quel sapere contadino del governo dei prati, dei campi, degli orti e dei pascoli. E questa ricerca ha contribuito alla rinascita economica di alcune di valli del Cuneese, dando lavoro a molte famiglie. Produzioni sostenibili, non intensive, fortemente legate al territorio, realizzate con metodi di lavorazione non invasivi e in grado di preservare intatti l'ecosistema e le caratteristiche organolettiche dei prodotti, salvando i profumi e i sapori di un tempo. Oggi siamo ancora all'inizio, ma forse un giorno tutto questo potrà diventare un modello rurale applicabile a molte altre realtà montane delle nostre Alpi come dei nostri Appennini.

Una speranza e un augurio che sottoscriviamo con piacere. ■